

RUUF *eat*

COFFEE

Café	5.0
Espresso	4.0
Espresso Doppio	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5

ICED COFFEE

Iced Coffee	6.0
Iced Latte Macchiato	7.0
Iced Chai Latte	7.0
Iced Dirty Chai	7.5
Iced Matcha	7.5

MILKY WAYS

Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Dirty Chai	7.0
Dirty = Mit einem Espresso Shot	
Goldene Milch	7.0
Kurkuma, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Pfeffer	
Kakao	5.5

TEA

Immunbooster	5.5
Frischer Ingwer, Kurkuma, Zitrone	
Tees im Beutel	5.5
Grün, Schwarz, Bergminze, Verveine, Alpenbriese, Alpenfeuer, Hagebutte, Kamille	

«UNSCHULDIG»

BOTTLES

Nycha Kombucha	33cl	5.5
Bergkräuter // Quitte		
El Tony Mate	33cl	5.5
Vivi Kola	33cl	5.5
Vivi Kola Zero	33cl	5.5
Vivi Blutorange	33cl	5.5
Vivi Zitrone Ingwer	33cl	5.5
Vivi Apfelshorle	33cl	5.5
Manzoni Spritz	33cl	5.5
Crodino	17,5cl	5.0
Ginger Beer	17,5cl	4.5
Homemade Lemonade		5.5
Wasser Still		
Glas	33cl	3.5
Flasche	75cl	6.5
Wasser Mit		
Glas	33cl	3.5
Flasche	75cl	6.5

BUBBLES

Prosecco	7.5
Rosé Spumante	8.0
Mimosa	8.0
Aperol Spritz	12.5

BEER

Support your local beer brewer

Alpagold	33cl	6.0
Alkoholfrei	33cl	6.0
Alpen Pale Ale	33cl	6.5
Grape	33cl	6.5
Weizen	50cl	7.5

«SÜFFIG»

WHITE WINE

Helle Freude 7.5 / 53.0

Riesling Sylvaner, Bacchus, Riesling

Franken, Deutschland 2022

Mineralisch // Knackig // Charmant

Goldmund 7.5 / 53.0

Riesling

Mosel, Deutschland 2021

Süß-sauer // Gelassen // Aprikose

Urgestein 8.0 / 56.0

Sauvignon Blanc

Dolomiti, Italien 2021

Lässig // Passionsfrucht // Sympathisch

Mâcon-Villages 8.0 / 56.0

Chardonnay

Chardonnay, Frankreich 2021

Extravagant // Würzig // Vielschichtig

Herawingert 9.5 / 67.0

Chardonnay

Vaduz, Liechtenstein 2020

Exotisch // Holzig // Fürstlich

RED WINE

Haute Côt(e) de Fruit 7.5 / 53.0

Malbec

Süd-Westen, Frankreich 2021

Stallig // Gewagt // Natürlich

La Social 8.5 / 60.0

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien 2018

Jugendlich // Rund // Schmeichelnd

Remelluri 9.5 / 63.0

Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano

Rioja, Spanien 2015

Kräftig // Elegant // Athletisch

Aria di Caiarossa 10.0 / 70.0

Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cabernet

Sauvignon

Toscana, Italien 2019

Ätherisch // Schokoladig // Geheimnisvoll

Herawingert 10.0 / 70.0

Pinot Noir

Vaduz, Liechtenstein 2019

Exklusiv // Adlig // Zart

«MÜNDIG»

OHNE PROMILLE

Kolonne Null 7.5 / 53.0

Riesling

Berlin, Deutschland

Grüner Apfel // Frisch // Leicht

Kolonne Null Fizzy 8.0 / 55.0

Cuvée Blanc

Berlin, Deutschland

Belebend // Harmonisch // Fruchtig-frisch

SIGNATUR

Paper Plane 14.5

Bourbon Whisky // Aperol // Orangensaft

Basil(ika) Smash 14.5

Local Gin // Basilikum // Zitrone

God is a Woman 14.5

Vodka // Prosecco // Blutorange

Vodka Thyme 14.5

Vodka // Prosecco // Zitrone & Thymian

Community Cocktail* 14.5

*Entdecke unseren Community Cocktail,
der von einem RUUF-Gast kreiert wird und
jeden Monat wechselt.

ROSÉ & ORANGE

Chemin en Provence 8.0 / 56.0

Provence, Frankreich 2021

Geschmeidig // Sommerbriese // Fein

Kuckuck 8.5 / 60.0

Zürich, Schweiz

Süß // Himmlisch // Lieblich

Vej Orange 8.0 / 56.0

Emilia-Romagna, Italien 2021

Aussergewöhnlich // Mutig // Lieblich

«KRÄFTIG»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Sellerie-Roggen Tartare mit Apfel-Walnuss Salsa **V** 

MONTAG

Kürbis Lasagne

mit Béchamel, Erbsensauce &

Karotten-Spitzkabis Kimchi

Pflaumen Kuchen

mit Liechtensteiner Ribelmals &

Brombeer Ganache

MITTWOCH

Rollgersten Paella **V**

mit «No-Thuna-Thuna» balls &

schwarzem Knoblauch Aioli

Frozen Tiramisu **V**

mit Kaffee & Zimt

FREITAG

Cottage Pie **V**

mit Spinat, Rösti & Rotweinsauce

Schokoladen Mousse

mit Karamell & Marroni

DIENSTAG

Brokkoli Gnocchi **V**

mit gerösteten Mandeln & Grünkohl

Walnuss Tarte **V**

mit Liechtensteiner Hirse &

Mandel-Apfel Joghurt

DONNERSTAG

Beet-Wellington **V**

Rote Beete «Steak» mit geröstetem

Rotkohl & Joghurtsauce

Marroni Tiramisu

mit Sauerkirschen

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

NOVEMBER

ab 17:30 Uhr

SHARING IS CARING

Hoi Du, wir sind alles Gerichte, die zum Teilen gemacht sind. Bei kleinem Hunger wähle 1-2 Gerichte pro Person und bei grösserem Hunger empfehlen wir 3-4 Gerichte.

Croque Monsieur 15.-

Liechtensteiner Ribelmais, Alpenrösti, Sbrinz Käse & «No-Thuna-Thuna» fermentierte Sellerie Creme

Herbst Taco 18.-

Marroni-Kürbis Füllung mit Grünkohl Crisp & Sour Cream

To-Miso 16.-

Liechtensteiner Tofu trifft auf Liechtensteiner Miso, Topinambur, Ingwer Sirup & Grapefruit

Back to the Roots 17.-

Schwarzwurzelgemüse, Säntis Whisky Liechtenstein Edition, schwarzer Knoblauch & Edelweis Glasur

MORE IS MORE

Lebkuchen Schnitzel 28.-

Gemüse Patty in Brotkrümel-Lebkuchen Panade, mit Liechtensteiner Waldstaudenroggen, Tartare Sauce & Whodka-Quitten Chutney

Rollgersten Risotto 32.-

Liechtensteiner Rollgerste mit Kimchi, geräucherte Karotten, Rettichkuchen, Nori Chips & Spicy Mayo

SÜSSE VERSUCHUNG

Erdnuss-Schoko Mousse 13.-

dazu Himbeer- & Brombeeremarmelade, Schokolade & Erdnuss-Karamell

Semifreddo Tiramisu 13.-

Tiramisu mit Lebkuchen-Mürbeteig, Mandel-Mascarpone, Kakao & Zimt

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»